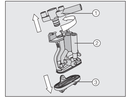
Nettoyage et entretien

Nettoyer la distribution centrale avec cappuccinatore intégré

Si la distribution centrale est dans sa position la plus haute, vous ne pouvez pas retirer les pièces.

- Effleurez pendant trois secondes la touche ⮌.

- Retirez l'habillage en inox par l'avant et démontez la distribution centrale en la tirant à fond vers le bas.



- Faites pivoter la partie supérieure avec le logement du conduit de lait ① puis retirez-la. Retirez aussi la pièce en forme de Y ② puis les buses d'écoulement ③.
- Nettoyez soigneusement chaque pièce.
- Nettoyez les surfaces de la distribution centrale à l'aide d'une éponge humide.

Bon à savoir : Si nécessaire, vous pouvez nettoyer le flexible de lait avec le goupillon, en le passant sous l'eau.

- Remontez l'unité d'écoulement. Poussez fortement afin de remettre les buses d'écoulement ③ en place dans l'unité de distribution.

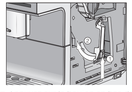
Veillez à ce que toutes les pièces soient correctement fixées l'une à l'autre et de manière étanche.

- Poussez l'unité d'écoulement dans la distribution centrale et remettez le couvercle en inox.
- Effleurez la touche OK.

Nettoyer l'unité de percolation à la main

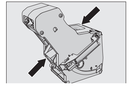
Nettoyez l'unité de percolation exclusivement **à la main** et à l'eau chaude, **sans aucun produit nettoyant**.

- Ouvrez la porte de l'appareil.

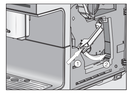


- Appuyez sur le bouton en bas de la poignée de l'unité de percolation ① et tournez la poignée vers la gauche ②.
- Retirez avec précaution l'unité de percolation de la machine à café automatique.

Quand vous remettez l'unité de percolation en place, ne modifiez pas la position de la poignée.



- Enlevez les restes de café présents dans les filtres (flèches). Le premier filtre se trouve dans l'entonnoir, le deuxième sur la gauche à côté de l'entonnoir.
- Séchez l'entonnoir pour éviter que du café moulu n'y reste collé lors de la prochaine préparation de café.
- Nettoyez minutieusement l'intérieur de la machine à café.
- Placez l'unité de percolation à l'horizontale dans la machine à café automatique.



- Appuyez sur le bouton en bas de la poignée de l'unité de percolation ① et tournez la poignée vers la droite pour fermer le compartiment à café moulu.
- Suivez les instructions qui apparaissent à l'écran.

Dégraissage de l'unité de percolation

Au bout de 200 tasses, le message "Dégraisser l'unité de percolation" apparaît à l'écran. Ce message s'affiche jusqu'à ce que vous procédiez au dégraissage de l'unité de percolation.

Vous avez besoin d'**1** pastille de nettoyage Miele pour dégraisser l'unité de percolation. L'opération dure environ 12 minutes.

Le processus de nettoyage ne peut pas être interrompu. Il doit être poursuivi jusqu'à son terme.

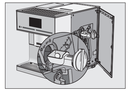
- Sélectionnez "Entretien" dans le Menu principal puis "Dégraissage de l'unité de percolation".

Le programme d'entretien est démarré.

- Suivez les instructions qui apparaissent à l'écran.

Lorsque le message "Déposer la petite pastille nettoyante dans le compartiment à café moulu et fermer" s'affiche :

- Ouvrez la porte de l'appareil.



- Tournez la poignée vers la gauche, pour retirer le compartiment à café moulu.
- Placez la pastille nettoyante dans la cuillère à café intégrée et déposez la dans le compartiment à café moulu. Tournez la poignée vers la droite pour fermer le compartiment à café moulu.
- Suivez les autres instructions qui s'affichent.

Conseils d'utilisation particuliers

Paramètres des boissons

Vous pouvez régler le dosage de mouture, la préinfusion et la température de percolation de chaque boisson de manière individuelle.

- Sélectionnez à l'aide de la flèche > "Modifier" dans le menu des boissons.
- Effleurez "Modifier boisson" et choisissez votre boisson.
- Effleurer la touche "Paramètres boissons".
- Sélectionnez "Quantité de mouture", "température de percolation" ou "Préinfusion".
- Sélectionnez un réglage puis validez en appuyant sur OK.
- Effleurez de nouveau "OK", pour enregistrer la modification des réglages.

Quantité

A chaque fois, vous pouvez ajuster la quantité d'eau au type de café utilisé et aux différentes sortes de thé.

Pour les boissons au café avec du lait, vous pouvez aussi ajuster la proportion de lait et de mousse de lait selon vos goûts.

- Posez la tasse sous la distribution centrale ou sous la buse d'eau chaude.
- Sélectionnez à l'aide de la flèche > "Modifier".
- Effleurez "Modifier boisson" et choisissez votre boisson.
- Sélectionnez "Quantité boisson".

La boisson est maintenant préparée et "Enregistrer" apparaît à l'écran, dès que la quantité de distribution minimale est atteinte.

- Lorsque la tasse est suffisamment remplie, validez en effleurant "Enregistrer".

Si vous souhaitez modifier la quantité de boisson pour des spécialités de café à base de lait ou d'eau chaude, les ingrédients de la boisson sont enregistrés l'un après l'autre lors de la préparation.

Profils

Vous pouvez donc enregistrer différents profils et régler pour chacun d'entre eux les dosages des boissons respectives.

- Effleurez la touche "Profil" dans le menu principal.

Création d'un profil

- Sélectionnez "Créer un profil".
- Saisissez le nom souhaité (max. 8 caractères) et effleurez "Enregistrer".

Modifier le profil

Si vous avez déjà créé un profil, vous pouvez sélectionner sous "Modifier" les différentes possibilités :

– Modifier le nom
– Supprimer le profil
– Changer de profil

Créer et modifier des boissons dans un profil

- Effleurez "Créer boisson" et choisissez votre boisson.
- Modifiez les paramètres et la quantité pour cette boisson selon vos souhaits.
- Saisissez un nom pour la nouvelle boisson programmée (8 caractères maximum) et appuyez sur "Enregistrer".

Si vous avez déjà créé une boisson, vous pouvez sélectionner sous "Modifier boisson" les différentes possibilités :

– Modifier une boisson (quantité de portion, paramètres et nom)
– Supprimer la boisson

Mode expert

En mode expert, vous pouvez modifier pendant la préparation de votre boisson, la **quantité de mouture** pour les boissons à base de café et la **quantité de boissons**.

Le réglage n'est **pas** enregistré et s'applique uniquement pour la préparation en cours.

Vous pouvez activer le mode expert dans le menu "Réglages ⚑".

Les paramètres peuvent être modifiés uniquement pendant chaque phase de préparation.

- Effleurez la barre et déplacez le régulateur (petit triangle) selon vos souhaits.

Réglages

Modification des réglages

- Effleurez ⮌.
- Sélectionnez "Réglages ⚑".
- Sélectionnez l'option souhaitée et modifiez le réglage.
- Appuyez sur "OK" pour enregistrer le réglage.

Remarque : en effleurant la touche ⮌, vous retournez au niveau de menu supérieur.

Élément de menu	Réglages possibles	Remarques
Langue	Allemand, autres langues Pays	Retrouver facilement les "Langues" grâce au symbole ⚑, lorsque vous avez sélectionné par mégarde une langue que vous ne comprenez pas.
Heure	Affichage (activé / désactivé / désactivation nocturne) Format (12 h / 24 h)	En fonction de l'option d'affichage sélectionnée, la machine à café automatique consomme plus d'énergie. Un message apparaît à l'écran pour le signaler.
Date		
Timer	Timer 1 (Mise en marche à, Arrêt à, Arrêt dans) Timer 2 (mise en marche à, arrêt à)	Pour les fonctions "Mise en marche à" et "Arrêt à", le timer doit être **activé** et être attribué à **au moins** un jour de la semaine.
Mode expert	activé / désactivé	
Mode éco	activé / désactivé	
Détartrage	Type de détartrage (automatique/ manuel)	Si vous avez sélectionné "Détartrage automatique", "Heure de départ" s'affiche.
Éclairage	Luminosité (appareil sous ou hors tension) Arrêt dans	
Info		
Verrouillage de la mise en service	activé / désactivé	Lorsque la sécurité enfants est activée, la fonction du timer "Mise en marche à" est désactivée.
Dureté de l'eau	douce, moyenne, dure, très dure	La dureté de l'eau doit être réglée uniquement pour le détartrage manuel.
Luminosité		
Volume	Signaux sonores Bips des touches	
Chauffe-tasse	activé / désactivé	
Réglage de la distribution	activé / désactivé	Il **n'est pas possible** de régler manuellement la hauteur de la distribution centrale.
Service après-vente	Utiliser la fonction vapeur pour évacuer l'eau des circuits Mode expo	La fonction "Evaporation" vide le circuit d'eau de la machine, lorsque vous n'utilisez pas la machine pendant une durée prolongée ou lorsque vous la transportez. Le mode expo est uniquement destiné à la présentation dans le commerce. Cette fonction est inutile pour votre usage personnel.
Réglages d'usine		Les réglages suivants ne sont pas réinitialisés : Langue, Heure et Date, Nombre de boissons versées et Type de détartrage.

Miele

Mode d'emploi abrégé
Machine à café

Ce mode d'emploi abrégé ne remplace **pas** le mode d'emploi et les instructions de montage. Il est nécessaire de vous familiariser avec le fonctionnement de la machine à café. Pour cela, lisez attentivement le mode d'emploi et respectez les consignes de sécurité et les mises en garde.

fr - BE

M.-Nr. 10 297 270

fold here

Principe de fonctionnement

Ecran tactile

Sélection / accès à un menu	■ Effleurez avec le doigt la zone souhaitée.
Navigation	■ Effleurez les flèches < et > pour faire défiler l'écran vers la gauche ou vers la droite.
Quitter le niveau des menus	■ Effleurez ⮌. Toutes les données ou commandes que vous avez lancées jusque-là sans les confirmer en appuyant sur " OK " **ne seront pas** enregistrées.
Saisie de chiffres	Pour saisir des chiffres, servez-vous du pavé numérique. ■ Effleurez les chiffres souhaités. Dès que vous avez saisi une valeur valable, la zone " OK " devient verte. ■ La flèche permet de supprimer le dernier chiffre saisi. ■ Effleurez la touche OK.
Saisie de lettres	Saisissez les noms à l'aide du clavier. Sélectionnez des noms courts et évocateurs. ■ Effleurez les lettres ou caractères souhaités. ■ Effleurez "Enregistrer".

Boissons proposées

Cafés

– **Le ristretto** est un espresso concentré, très puissant.
– **L'espresso** est un café intense et aromatique présentant une mousse dense couleur noisette, la Crema.
– **Le café** se distingue de l'espresso par la torréfaction particulière des grains de café et la quantité supérieure d'eau utilisée.
– Le **café allongé** est un café préparé avec nettement plus d'eau.
– **Le long black** est composé d'eau chaude et de deux doses d'espresso.
– **le Caffè Americano** se compose de doses égales d'espresso et d'eau chaude.

Spécialités de café à base de lait

– Le **cappuccino** se compose d'environ deux tiers de mousse de lait et d'un tiers d'expresso.
– Le **latte macchiato** se compose d'un tiers de lait chaud, de mousse de lait et d'espresso.
– Le **caffè latte** est composé de lait chaud et de café.
– **Le Cappuccino italiano** possède les mêmes proportions de mousse de lait et d'espresso comme un cappuccino. Toutefois, l'espresso est tout d'abord préparé puis s'ajoute la mousse de lait.
– **L'espresso macchiato** est un espresso couronné d'une petite couche de mousse de lait.
– **Le flat white** est un espresso avec de la mousse de lait.
– **Le café au lait** est un espresso avec un peu de lait chaud.

Thé
(De l'eau chaude servie à température optimale)

– Thé vert
– Tisane
– Infusion aux fruits
– Thé noir

Autres boissons

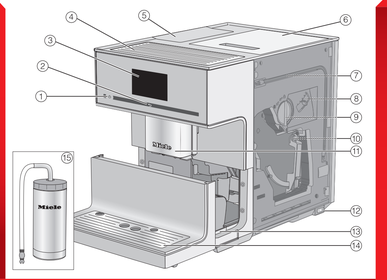
– Lait chaud
– Mousse de lait
– Eau chaude

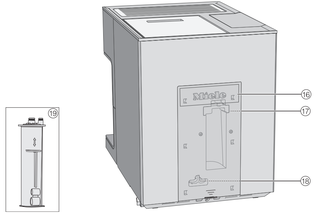
PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT / BOISSONS PROPOSÉES

Description

① Touche Marche/Arrêt
② Touche sensitive "Retour"
③ Ecran tactile
④ Chauffe-tasse
⑤ Réservoir à eau
⑥ Réservoir à grains
⑦ Position d'attente du conduit de lait
⑧ Réglage de la finesse de mouture
⑨ Compartiment à café moulu avec cuillière à café
⑩ Unité de percolation
⑪ Distribution centrale éclairée, réglable en hauteur et distribution d'eau chaude
⑫ Interrupteur
⑬ Bac d'égouttage à couvercle et bac à marc de café
⑭ Bandeau inférieur avec tôle d'égouttage
⑯ Récipient à lait en acier inoxydable
⑯ Trappe
⑰ Support de la cartouche de détartrage
⑱ Adaptateur
⑲ Cartouche de détartrage Miele

Vous trouverez de plus amples informations pour le détartrage automatique au chapitre "Détartrage automatique" du mode d'emploi.

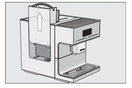




Préparation

Remplissage du réservoir d'eau

Changez l'eau du réservoir à eau tous les jours.



■ Remplissez le réservoir à eau potable froide et fraîche jusqu'au repère " Max ». Remplissez le réservoir à eau potable froide et fraîche jusqu'au repère " Max ».

Remplissage du réservoir de grains

Ne versez dans le réservoir à grains que des grains de café torréfiés.

■ Versez des grains de café frais dans le réservoir à grains.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL / PRÉPARATION

Préparation de boissons

Préparer une boisson

■ Placez une tasse sous la distribution centrale.
■ Sélectionnez une boisson.

Les symboles dans le menu des boissons signifient :

- Ristretto
- Espresso
- Café
- Cappuccino
- Latte macchiato
- Caffè latte

Interruption de la préparation

■ Effleurez la touche "Arrêt" ou "Annuler".

Doubleshot

Pour la fonction "Doubleshot", deux doses de grains de café sont moulues et infusées pour la même quantité d'eau – pour un arôme de café intense et puissant.

■ Effleurez la touche "Doubleshot" pour la préparation d'une spécialité de café.

Préparation de deux portions

Pour remplir deux tasses simultanément,

■ Placez chaque tasse sous une buse d'écoulement de la distribution centrale.
■ Effleurez .
■ Sélectionnez une boisson.

Utiliser le pot à lait

Le pot à lait en inox permet de conserver le lait au frais. Pour préparer une bonne mousse de lait, il vous faut du lait froid (< 10°C).

Veillez à ce que l'extrémité biseautée du tube inox soit dirigée vers le bas.

■ Remplissez de lait le réservoir à lait, jusqu'à max. 2 cm du bord.

■ Posez le pot à lait à côté de la machine à café. Introduisez le conduit de lait dans l'ouverture de la distribution centrale.

Pour introduire plus facilement le conduit de lait, vous pouvez déplacer la distribution centrale en position Entretien.

■ Effleurez pendant trois secondes la touche ⮌.

Préparer du thé

De l'eau chaude est servie à température optimale pour les différentes sortes de thé : **thé vert**, **tisane**, **infusion aux fruits** et **thé noir**.

■ Placez le filtre à thé préparé ou le sachet de thé dans la tasse.

■ Placez la tasse sous la distribution d'eau chaude.
■ Choisissez le type de thé.

De l'eau chaude coule dans la tasse.

■ Après le temps d'infusion souhaité, retirez le filtre ou le sachet de thé.

PRÉPARATION DE BOISSONS

Nettoyage et entretien

Veuillez suivre les informations détaillées concernant le nettoyage et l'entretien contenues dans le mode d'emploi. Nettoyez la machine à café quotidiennement après l'avoir utilisée.

Fréquence de nettoyage conseillée	Que dois-je nettoyer / entretenir ?
Quotidiennement (en fin de journée)	– Réservoir à lait – Réservoir à eau – Bac à marc – Bac d'égouttage et plaque d'égouttage – Capteur de bord des tasses
1 x par semaine (plus souvent en cas de salissures importantes)	– Distribution centrale – Unité de percolation – Intérieur de la machine, sous le bac d'égouttage. – Carrosserie
1 x par mois	– Réservoir à grains – Compartiment à café moulu – Filtre du réservoir à eau (si nécessaire)
après l'affichage du message	– Conduits de lait – Dégraisser l'unité de percolation (avec les pastilles de nettoyage) – Détartrer l'appareil (si "Détartrage manuel" est réglé)

Nettoyer à la main ou au lave-vaisselle

uniquement à la main :
– Cache inox de la distribution centrale
– Capteur de bord des tasses
– Unité de percolation
– Couvercle du réservoir à grains
– Récipient à lait en acier inoxydable
– Bandeau inférieur

adaptés au lave-vaisselle :
– Bac d'égouttage et couvercle
– Plaque d'égouttage
– Bac à marc
– Réservoir à eau
– Distribution centrale (sans couvercle inox)

CM7500 fr – BE 3515

M.-Nr. 10 297 270 / 00